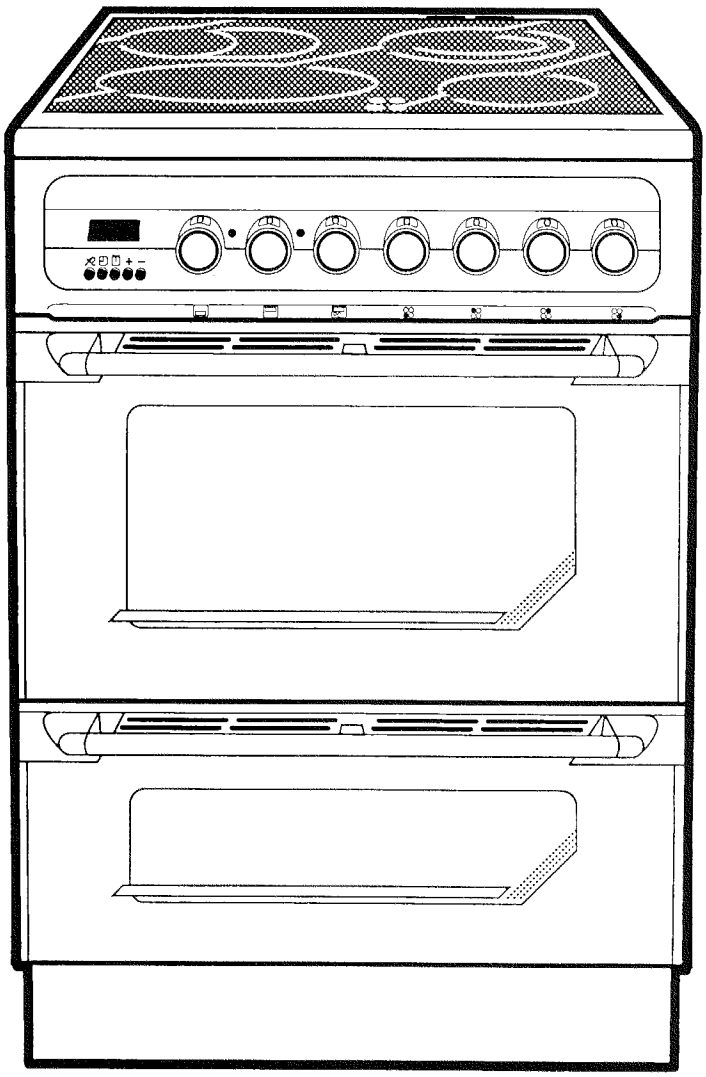
Elektro Helios



SPIS SK 675 SK 675 SÄHKÖLIESI SK 675

Bruks- och installationsanvisning Käyttö- ja asennusohje

821 01 08-00/0 SE FI

VIKTIGT ATT VETA!

Läs bruks- och installationsanvisningens råd, anvisningar och säkerhetstexter noggrant, innan du börjar använda din nya spis.
Alla som använder spisen skall vara väl förtrogna med användningssätt och säkerhetsdetaljer.
Spara bruks- och installationsanvisningen, du kan då gå tillbaka till den vid eventuella frågeställningar. Dessutom måste den finnas om spisen säljs eller överlåts på annan person.

Installationsarbeten, eventuella ingrepp i spisen, förlängning av kabeln osv skall utföras av behörig fackman. Arbete utfört av person utan tillräcklig kunskap kan försämra spisen och leda till skada på person och/eller egendom.

Spisen är avsedd för i hushåll normalt förekommande matlagning och bakning. Används den för andra ändamål, kan det finnas risk för skada på person och/eller egendom.

En spräckt glaskeramikhäll skall aldrig användas. Vätska kan vid rengöring och ev överkok tränga ner till spänningsförande delar. Gör spisen strömlös. Är spisen stickproppsansluten lossas stickproppen från vägguttaget (dra i stickproppen, aldrig i kabeln). I annat fall tas säkringarna (propparna) till spisen ur elskåpet. Kontakta AB Elektroservice för reparation, se SERVICE OCH RESERVDELAR.

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid eventuell brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten.

OBS! KVÄV ELDEN MED LOCK, ANVÄND ALDRIG VATTEN.

Kontrollera att säkerhetstillbehören, tippskydd, kastrullskydd är monterade och att luckläset fungerar. Speciellt viktigt om det finns barn i hushållet. Dessutom måste det ur barnsäkerhetssynpunkt finnas minst 400 mm avställningsyta på båda sidor om spisen.
Låt inte barn leka med eller röra reglage och luckor.

Kastruller o d, spisens värmezoner och ugnar blir vid användning mycket varma. Beröring med dessa kan ge brännskador. Se till att barn inte vistas nära och kan komma åt dessa. Även andra ytor på spisen kan bli varma. Observera att värmezoner, kastruller o d behåller värmen en tid efter användning.

Var försiktig när du öppnar ungsluckan vid grillning, matlagning och bakning i ugn. Varm luft strömmar ut. Se till att barn inte finns i närheten. Använd väl isolerande grytlappar och ta ett stadigt grepp i det som skall ut ur ugnen.

Lägg inte papper, plast o d på glaskeramikhällen. En av misstag påsatt värmezon kan få papperet, plasten att brinna/smälta.

Ugnarna skall brännas av före användning. Spisen blir het vid högsta temperatur. Risk för brännskador. Se till att barn och djur inte kommer åt spisen. Sörj för god luftväxling (t ex köksfläkten).

Vid användning av stekpåse rekommenderas att klippa hål i ett hörn innan den sätts in i ugnen. Du undviker då risken att bränna dig på het ånga när den tas ur ugnen och skall öppnas.

Nollställ samtliga vred före byte av trasig lampa i ugn och vredpanel, följ bruksanvisningen.

Kontrollera att spisen är avstängd när den inte används, samtliga vred skall vara nollställda.

Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med är vassa. Handskar bör användas vid förflyttning av spisen.

Kontrollera att spisens kabel inte kommer i kläm vid förflyttning av spisen, t ex vid installation och vid städning bakom spisen.

Vrid ur säkerhetssynpunkt kastrullers och stekpannors handtag, så de inte sticker utanför spisen.

Kontrollera att bottnarna är plana. Kärl med oplan botten ger dålig värmekontakt och snurrar lätt på glaskeramikhällen.

Använd endast kärl som är lämpliga på glaskeramikhäll och i ugnar.

För hygien och säkerhets skull, skall glaskeramikhällen och ugnarna hållas rena. Påbyggda fettfläckar och annat spill avger betydande os vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand. Läs och följ bruksanvisningens anvisningar, samt anvisningar och eventuella varningstexter som finns på rengöringsmedlens förpackningar.

Service och eventuella reparationer bör utföras av AB Elektroservice eller av leverantören auktoriserat serviceföretag. Använd endast reservdelar som tillhandahålles av dessa. Se garantibestämmelserna.

Hjälp till att undvika olyckor även när spisen skall skrotas:
Lossa den från vägguttaget, kapa sladden vid utgången från spisen och sätt ungsluckornas spärrar ur funktion. Följ bruksanvisningen.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING
SISÄLLYSLUETTELO

FÖR ANVÄNDAREN

Innan du använder spisen:

Ställ in klockan 4
Förbehandla glaskeramikhällen 4
Rengör plåtarna/långpannan 4
Bränn av ugnarna 4

Bekanta dig med:

spisen 5
manöverpanelen 5
klockan 5
glaskeramikhällen 6
ugnarna 6
säkerhetsutrustningen 7
tillbehören 7

Så här använder du:

vreden/glaskeramikhällen 8
ugnarna (inkl stektermometer) 10
klockan 14

Så här sköter och rengör du:

emaljerade ytor 16
glaskeramikhällen 16
ugnarna 16
ugnsutrustningen/tillbehören 17
byte av lampor 18
varmluftsfläkten 18

Service och reservdelar 19

Råd och tips vid praktiska problem 22

Råd och tips vid tekniska problem 23

Tabell för matlagning 24

Tabell för bakning 25

FÖR INSTALLATÖREN

Uppackning, transportskador 18
Tekniska uppgifter 19
Elektrisk anslutning 20
Installation 20

KÄYTTÄJÄLLE

Ennen kuin käytät liettä:

Ohjelmoi kello 27
Esikäsittele keraaminen taso 27
Puhdista leivinpellit/uunipannu 27
Polta uunien suojarasva 27

Opi tuntemaan:

liesi 28
ohjauspaneeli 28
kello 28
keraaminen liesitaso 29
uunit 29
turvavarusteet 30
varusteet 30

Näin käytät:

vääntimet/keraaminen taso 31
uunit (sis. paistolämpömittari) 33
kello 37

Näin hoidat ja puhdistat:

emaloidut pinnat 39
keraaminen liesitaso 39
uunit 39
uunin vakio- ja lisävarusteet 40
lamppujen vaihto 41
kiertoilmapuhallin 41

Huolto ja varaosat 42

Neuvoja ja vinkkejä käytännön ongelmiin 45

Neuvoja ja vinkkejä teknisiin ongelmiin 46

Ruoanvalmistustaulukko 47

Paistotaulukko 48

ASENTAJALLE

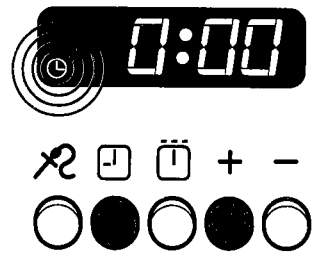
Tekniset tiedot 42
Pakkauksen purkaminen, kuljetusvauriot 43
Sähköliitäntä 43
Asennus 43

INNAN DU ANVÄNDER SPISEN

Spisen är avsedd för i hushåll normalt förekommande matlagning och bakning. Används den för andra ändamål, kan det finnas risk för skada på person och/eller egendom. Kontrollera att säkerhetsutrustningen, tippskydd, kastrullskydd är monterade och att lucklåset fungerar. Speciellt viktigt om det finns barn i hushållet. Dessutom måste det ur barnsäkerhetssynpunkt finnas minst 400 mm avställningsyta på båda sidor om spisen. Låt inte barn leka med eller röra reglage och luckor.

Ställ in klockan

Programmera in rätt tid på klockan, om det inte är gjort vid installationen. 0:00 blinkar i sifferfönstret när spisen är elektriskt anlsuten.

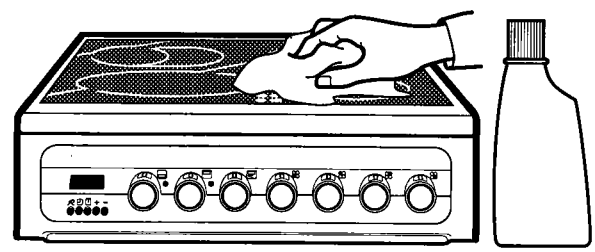


- Tryck på ⏲ och håll den intryckt (symbolen blinkar).
- Tryck samtidigt på + eller − knappen till önskad tid, hela timmar och minuter visas i sifferfönstret.
- Släpp knapparna. Vänta ett par sekunder om du skall programmera in en ytterligare funktion.

Se f ö sidan 14, "Så här använder du klockan".

Förbehandla glaskeramikhällen

Gnid in ett tunt lager av det medföljande puts- och rengöringsmedlet på glaskeramikhällen. Använd en ren fuktig trasa eller ett hushållspapper. **OBS!** Torka sedan med en ren våt trasa bort eventuella rester av medlet. De kan annars etsas fast när hällen värms upp nästa gång. För att slippa regnbågsliknande fläckar skall hällen vara torr när den värms upp.



Rengör plåtarna/långpannan

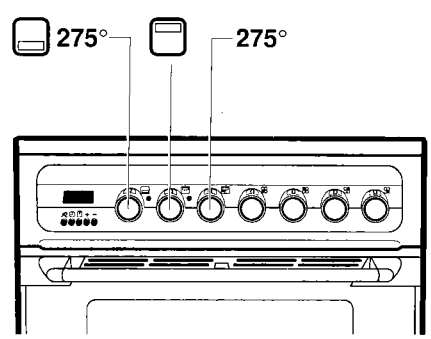
Diska plåtarna/långpannan med varmt vatten och eventuellt handdiskmedel. Skölj och torka torrt med hushållspapper.

Bränn av ugnarna

Ugnarna skall brännas av före användning. Spisen blir het vid högsta temperatur. Risk för brännskador. Se till att barn och djur inte kommer åt spisen. Sörj för god luftväxling (t ex köksfläkten).

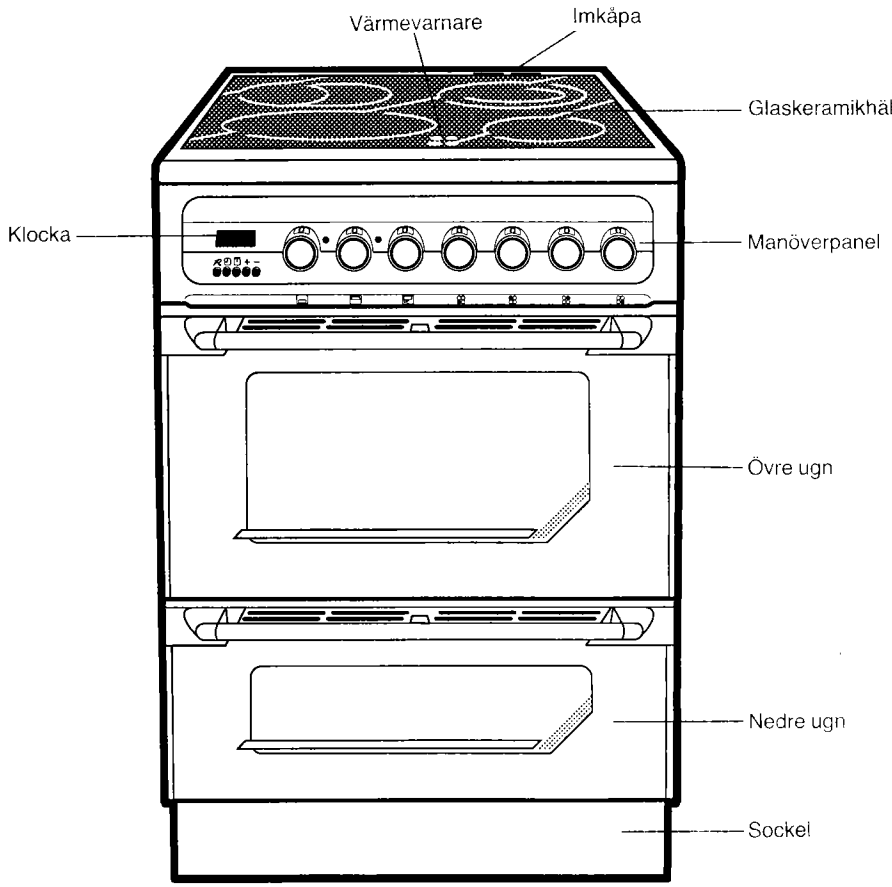
Bränn av en ugn i taget

- Sätt på över/undervärme ⊟ samt högsta temperatur.
- Stäng av när eventuell lukt och rökutveckling försvunnit.

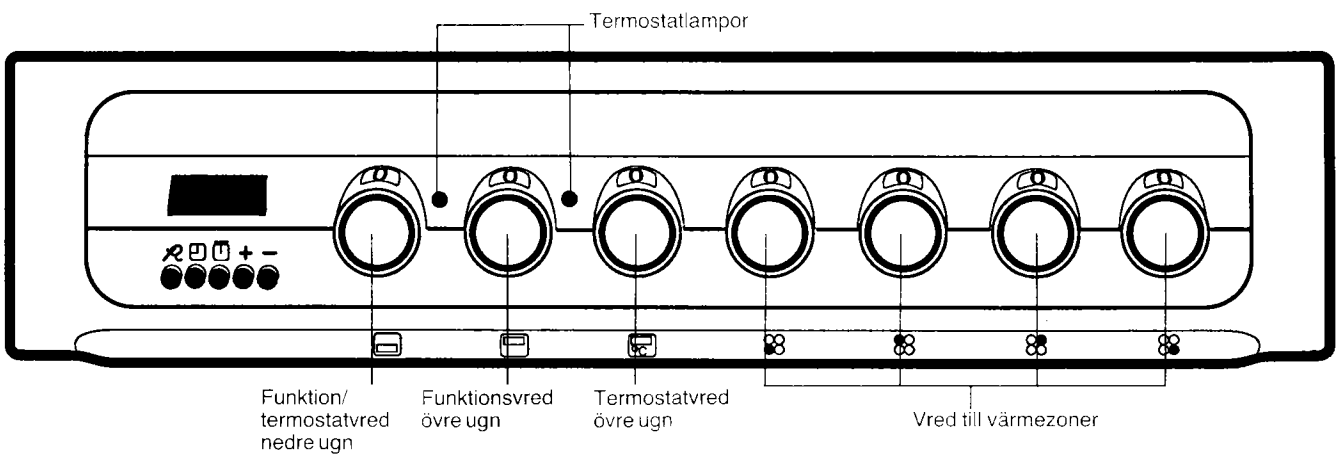


BEKANTA DIG MED:

Spisen

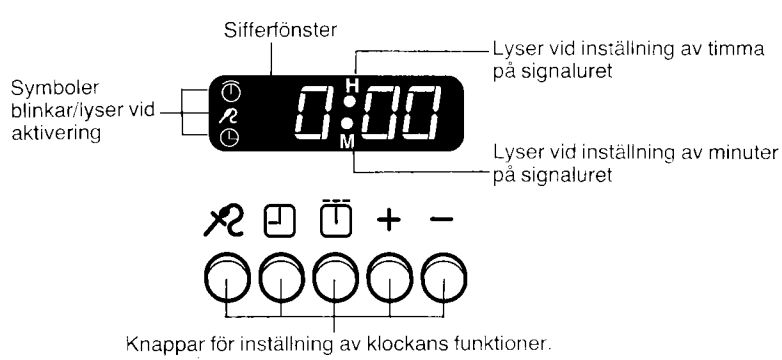


Manöverpanelen



Klockan

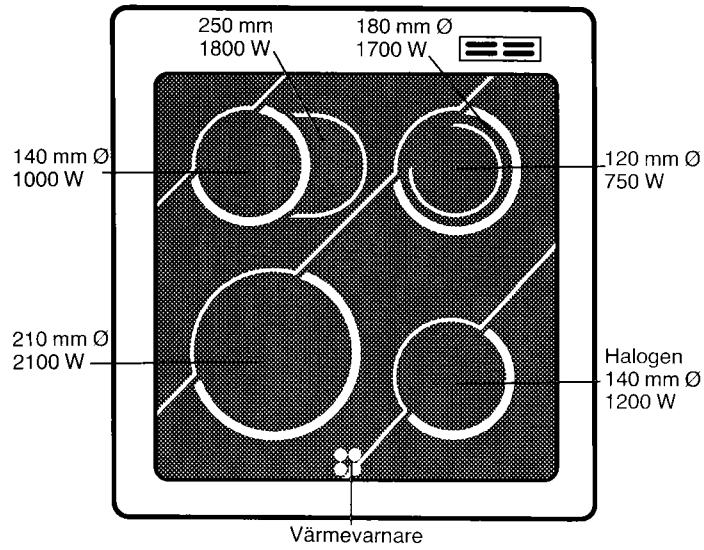
Klockans tre funktioner: =klocka = stektermometer =signalur, äggklocka



Glaskeramikhällen

Glaskeramikhällen har fyra värmezoner och en värmevarnare. Under användning "lyser" respektive "slocknar" värmezonen när effekten slår till och från p g a överhettningsskyddets påverkan. Värmevarnaren består av fyra lampor. Var och en lyser när motsvarande zon är varmare än ca 55°C, oavsett om zonen är påsatt eller ej. Främre högra zonen har, förutom de vanliga elementen, halogenrör. Zonen lyser med ett "starkt" sken så snart du ställer in ett läge mellan 1 och 12.

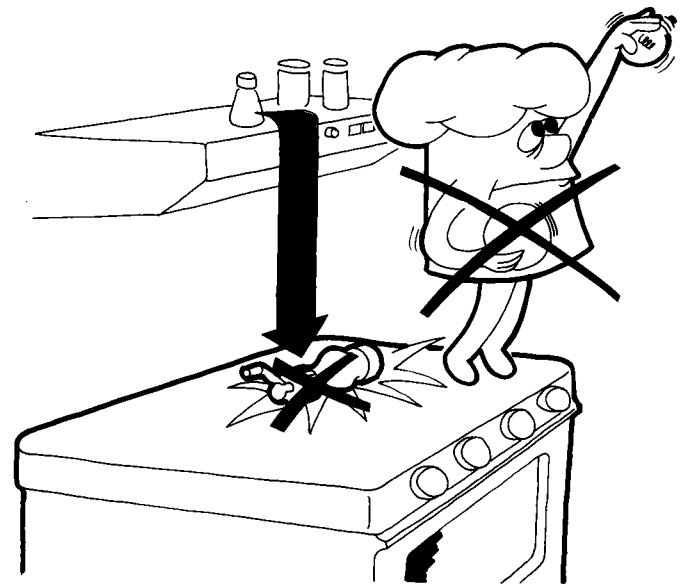
De två bakre zonerna kan varieras i storlek.
Vänstra zonen kan du använda med 140 mm diameter eller oval 250 mm för t ex en fiskgryta.
Högra zonen kan varieras mellan 120 och 180 mm i diameter.



Glaset i hällen är hårt, slätt, härdigt mot värme, kyla och temperaturchocker, men – som allt glas – känsligt för slag av kantiga föremål.

Undvik att ha något ovanför spisen, kryddkvarnar o d kan ramla ner och spräcka hällen.

Stå **aldrig** på hällen, t ex vid byte av en glödlampa i taket.



Ugnarna

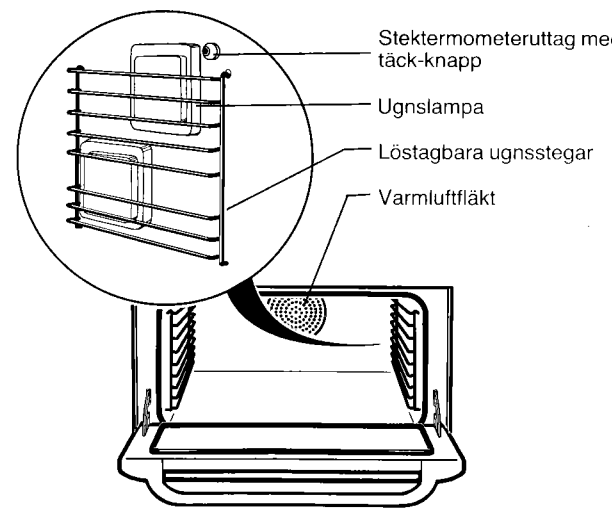
Övre ugnens väggar och tak har katalysemalj (porös emalj med självrenande effekt). Övre ugnsbotten samt nedre ugn har vanlig slät emalj.

Lägg aldrig aluminiumfolie direkt på ugnsbotten. Foliet hindrar undervärmen och kan överhetta emaljen och därmed förstöra den.

Övre ugnen har fem värmesystem

- konventionell värme
- varmluft
- varmluftsgratinering
- grill
- snabbstart

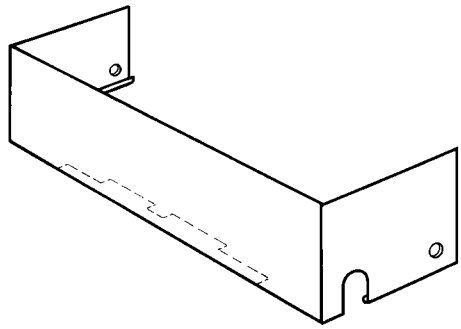
Nedre ugnen har konventionell värme.



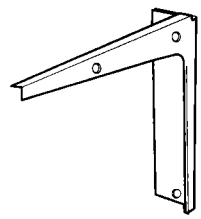
Antalet lampor och nivåer på stegarna är olika beroende på om det är den lilla eller stora ugnen. Termometeruttag endast övre ugnen.

Säkerhetsutrustningen

Spisen uppfyller kraven enligt svensk byggnorm beträffande barnsäkerhet, under förutsättning att godtagbara avställningsytor (min 400 mm breda) finns på båda sidor om spisen, samt att tippskydd och kastrullskydd monterats (se sid 21) och att lucklåset är i funktion.

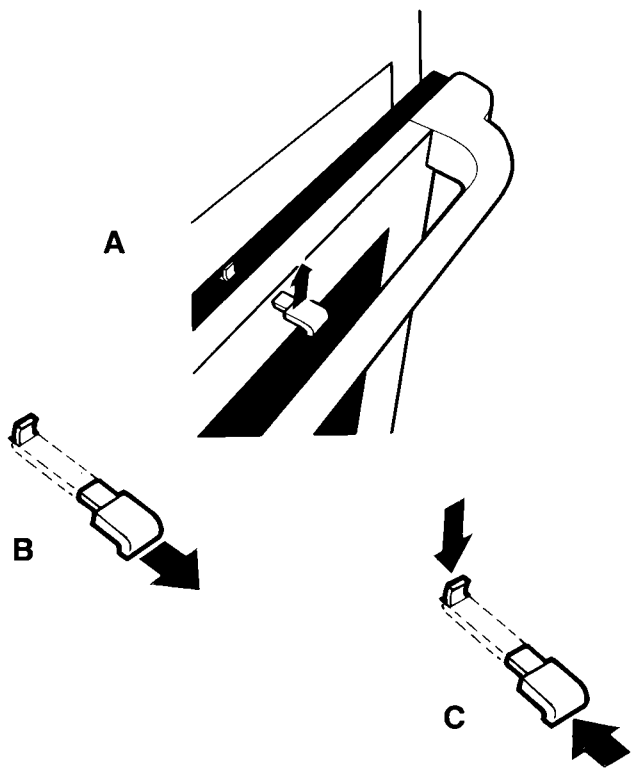


- **Kastrullskydd** monteras i hällens framkant. Med skyddet monterat undviker du att barn kan nå ett kastrullhandtag och tippa heta vätskor över sig.



- **Tippskyddet,** monteras för att spisen inte skall kunna tippa vid onormal belastning, t ex om ett barn sätter sig på en öppen ugnslucka.

  Tippskyddet är i funktion, endast när spisen är inskjuten på plats.



- **Luckspärren** är vid leverans **i funktion.** Lyft spärren uppåt, samtidigt som du drar luckan utåt (bild A). Med spärren i funktion undviker du att barn kan öppna luckorna.

  Om spärren inte är i funktion, dra ut spärren på luckans framsida (bild B).

  För att sätta spärren **ur funktion,** öppna luckan (kontrollera att ugnen inte är varm) och tryck ner spärren på luckans överkant samtidigt som du trycker in spärren på luckan (bild C).

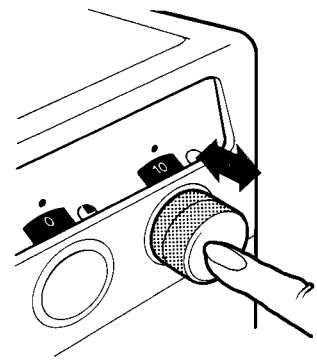
Tillbehören

- Emaljerade bakplåtar och långpanna
- grillgaller
- stektermometer
- rakbladsskrapa samt puts- och rengöringsmedel för glaskeramikhällen
- panellampor, art nr 305 00 99-01
- tippskydd inkl monteringsdetaljer art nr 300 13 90-08
- kastrullskydd inkl monteringsdetaljer
  - för modell SK 675 art nr 305 10 52-21
  - för modell SK 775 art nr 305 10 52-22.

SÅ HÄR ANVÄNDER DU:

Använd endast kärl som är lämpliga på glaskeramikhäll. Kontrollera att bottnarna är plana. Kärl med oplan botten ger dålig värmekontakt och snurrar lätt på glaskeramikhällen. Vrid för säkerhets skull kastrullers och stekpannors handtag, så de inte sticker utanför spisen.
Värmezonerna blir vid användning mycket varma, beröring med dessa kan ge brännskador.
Värmezoner, grytor osv behåller värmen lång tid efter användning. Se till att barn inte vistas nära och kan komma åt dessa. Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn.
Vid eventuell brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. OBS! KVÄV ELDEN MED LOCK, ANVÄND ALDRIG VATTEN.
Lägg inte papper o d på glaskeramikhällen. En av misstag påsatt värmezon kan få pappret att brinna.
Kontrollera att värmezonerna är avstängda när de inte används, samtliga vred skall vara nollställda.
En spräckt glaskeramikhäll skall aldrig användas. Vätska kan vid rengöring och ev överkok tränga ner till spänningsförande delar. Gör spisen strömlös. Är spisen stickproppsansluten lossas stickproppen från vägguttaget (dra i stickproppen, aldrig i kabeln). I annat fall tas säkringarna (propparna) till spisen ur elskåpet. Kontakta AB Elektroservice för reparation, se SERVICE OCH RESERVDELAR.

Vreden/Glaskeramikhällen

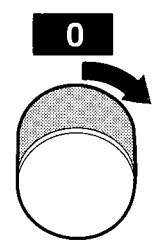


Vreden är av s k pop-out modell. Tryck på önskat vred, som då "poppar" ut och du kan vrida fram till önskat läge. Belysningen bakom respektive vred tänds när du vrider fram ett läge. Övre ugnens vredbelysningar tänds när du ställer in funktionsvredet.

Med vreden till de bakre zonerna kan du ändra zonernas storlek. Högra zonen kan användas med 120 eller 180 mm diameter.
Vänstra zonen med 140 mm diameter eller oval 250 mm för t ex fiskgrytor.

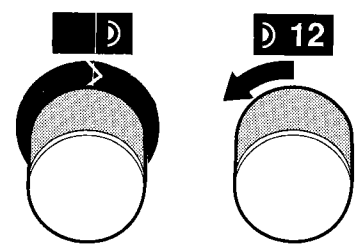
Gör så här vid användning av de bakre zonerna:

- **den mindre zonstorleken**
  vrid **medurs** fram till önskat läge mellan 1 och 12.

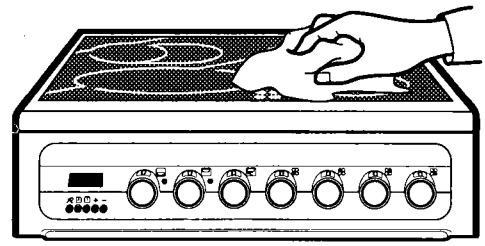


- **den större zonstorleken,**
  vrid **medurs** förbi efter 12, vrid därefter tillbaka till önskat läge mellan 12 och 1.

Efter nollställning av vredet, är det åter den mindre zonen som blir varm när du vrider fram ett läge på vredet.



Användning av glaskeramikhällen. Glaskeramikhällen och kastrullens/stekpannans botten skall vara torr och ren – torka med en **ren** trasa – innan du sätter kärlet på en värmezon.
Vrid fram en inställning på vredet till värmezonen du valt. Zonen blir varm och "lyser" röd. Under användning "lyser" respektive "slocknar" värmezonen när effekten slår till och från p g a överhettningsskyddets påverkan, oavsett vilken zon du använder på glaskeramikhällen.

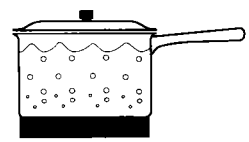


Vanligtvis kan du koka upp på högsta läget och sedan välja en lägre inställning. Efter en tid lär du dig, beroende på kärl, mängd och innehåll att välja rätt läge. När du använder lock bör du sänka värmen för att minska risken för överkok.

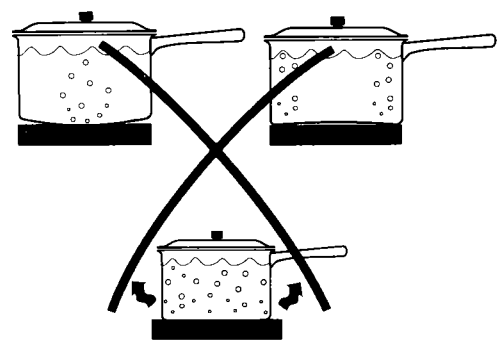
Värmezon med halogenrör. Främre högra zonen värms av de vanliga elementen, samt av halogenrör. Zonen lyser med ett starkt sken så snart du ställer in ett läge på vredet. Zonen med halogenrör, ger ett snabbare uppkok än zoner med bara vanliga element, speciellt märkbart vid mindre mängder vätska.

Val av kokkärl

För att få den snabbaste och minst energikrävande användningen skall kastrullens/stekpannans botten täcka minst hela värmezonen, samt vara helt plan och slät.



Håll upp kärlet mot en lampa och dra t ex en linjal mot bottens utsida. En konvex eller konkav botten förlänger koktiden och ökar energiförbrukningen.

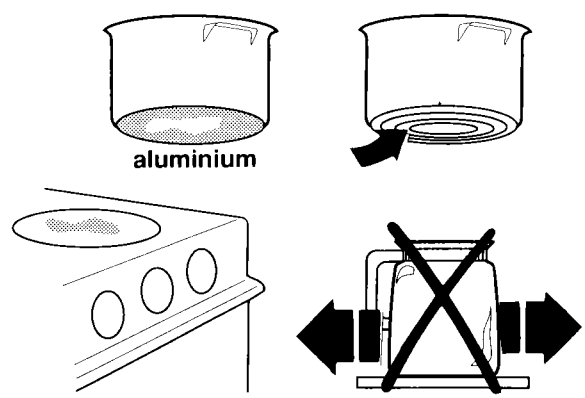


En för liten bottendiameter ökar energiförbrukningen, samt risk för vidbränning på hällen vid eventuellt överkok.

Kastrullers och stekpannors material har mindre betydelse än bottendiameter och planhet när det gäller koktid och energiförbrukning.

Observera dock att

- aluminium har den bästa värmeledningsförmågan men kan lämna avskrap – silverliknande fläckar – på hällen. Fläckarna tas bort med det medföljande puts- och rengöringsmedlet
- koppar har större tendens att slå sig i varmt tillstånd än övriga material
- emaljerade bottnar (speciellt grovt mönstrade) och kastruller/kannor i glas kan, om de dras fram och tillbaka på hällen, slita mer på dekoren än andra typer av bottnar.
- från lackerade kastruller kan lackflagor lossna och bränna fast på hällen.



Vid nyanskaffning av kastruller och stekpannor är det lämpligt att välja något som rekommenderas för glaskeramikhällar, t ex rostfria kastruller med sandwichbotten.

Ugnarna

Var försiktig när du öppnar ugnsluckan vid grillning, matlagning och bakning i ugn, varm luft strömmar ut. Se till att barn inte finns i närheten. Använd väl isolerande grytlappar och ta ett stadigt grepp i det som skall ut ur ugnen.
Ugnsutrymmet och en öppen ugnslucka blir vid användning mycket varma, de behåller också värmen lång tid efter användning. Beröring med dessa kan ge brännskador, se till att barn inte vistas nära och kan komma åt dessa.
Vid användning av stekpåse, rekommenderas att klippa hål i ett hörn innan den sätts in i ugnen. Du undviker då risken att bränna dig på het ånga när den tas ur ugnen och skall öppnas.
Kontrollera att ugnarna är avstängda när de inte används. Samtliga ugnsvred skall vara nollställda.

Under ovanstående rubrik finner du avsnitt om bakning, matlagning, stekning, grillning, gratinering, upptining, värmning och torkning.

Vid temperaturväxling och/eller ojämn placering av bakverk på plåten finns en viss risk att denna slår sig. Detta gäller speciellt vid gräddning av pizza, scones och dylikt.

Lägg aldrig aluminiumfolie direkt på ugnsbotten, emaljen kan överhettas och skadas.

I övre ugnen kan du använda:

konventionell värme, element i taket och i botten

varmluft, element bakom fläkten i ugnens bakre vägg.

varmluftsgratinering, grillelement i taket och varmluftfläkten inkopplad

grill, grillelement i taket

S **snabbstart,** grill- och bottenelement inkopplat. Ställ in en temperatur, när termostatlampan slocknar väljer du önskad funktion på funktionsvredet. Snabbstarten kan även användas som konventionell gratinering.

För samtliga funktioner i övre ugn gäller att termostatlampan blinkar under uppvärmning. Vid uppnådd temperatur slocknar lampan och fungerar sedan som en vanlig termostatlampa.

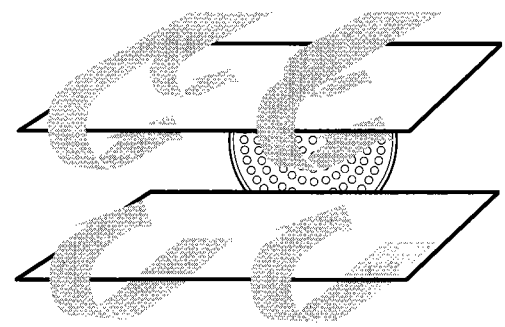
I nedre ugnen kan du använda:

konventionell värme, element i taket och i botten

Ugnens termostatlampa tänds vid inställning av en temperatur och slocknar vid uppnådd temperatur.

Varmluft

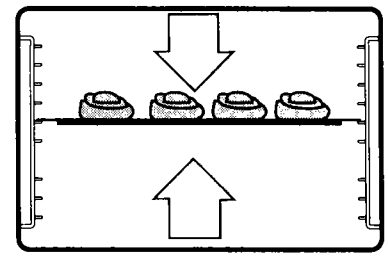
Ett element bakom fläkten värmer upp luften, som sedan sprids ut ur ugnen genom luftkanaler i ugnens bakre vägg. Den varma luften (pilar, se bild) cirkulerar i ugnen innan den åter sugs in genom fläktgallret.



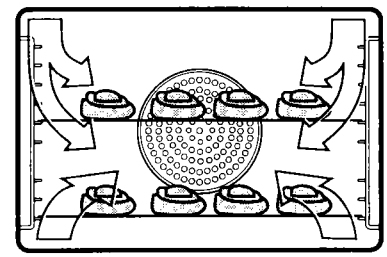
Bakning

Följ tabellrekommendationerna. Prova mjuka kakor med en provsticka ca 5 minuter före full tid. Du har då möjlighet att öka/minska baktiden. Resultatet kan påverkas av recept, formars material, färg och utseende.

Konventionell värme ger jämn färgsättning över hela ytan. Välj den ugn som storleksmässigt passar bäst. Gräddning i ljusa aluminiumformar får i regel bättre färg med varmluft, men färgsättningen kan bli något ojämn.

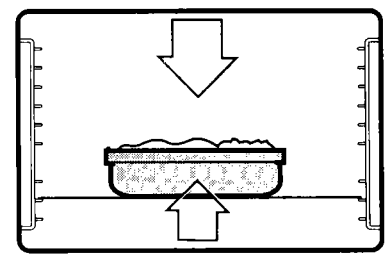


Varmluft används vid gräddning på flera nivåer samtidigt. Färgsättningen kan bli något ojämn. Temperaturen skall i regel vara ca 10 % lägre än vid konventionell värme. Om 200°C rekommenderas ställ då in en temperatur som är cirka 20°C lägre.

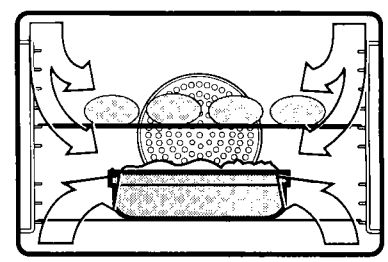


Matlagning

Konventionell värme är i regel bäst vid matlagning på en nivå. Välj den ugn som storleksmässigt passar bäst. Den nedre ugnen är med sin låga höjd lämplig till gratiner, puddingar o d. Följ tabellrekommendationerna.

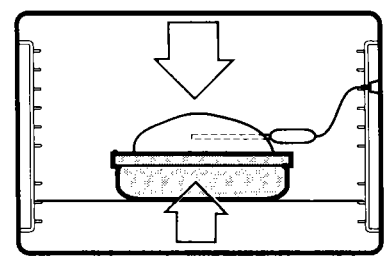


Varmluft väljer du vid serie-matlagning (t ex kåldolmar i två långpannor) och till hela måltider. **OBS!** Välj rätter som skall ha samma temperatur. Om rätterna kräver olika lång tid , anpassar du insättningen i ugnen för att få ett färdigt resultat i den ordning du önskar.

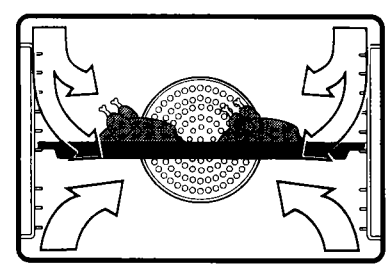


Stekning

Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt. Välj mellan **konventionell värme** och **varmluft**. Använd gärna stektermometern. För att skyn inte skall torka in och bränna fast, bör du välja en lagom stor ugnssäker form. Julskinka placeras lämpligen på ett stort stekfat eller i långpannan. Det bildas i regel mycket spad efter skinkan.
OBS! Var försiktig när du tar ut den.



Vill du använda varmluft, bör det somskall stekas t ex kyckling placeras på galler för att luften skall kunna cirkulera runt. Placera alltid en långpanna, gärna med folie i, under grillgallret för att samla upp fettstänk o d.



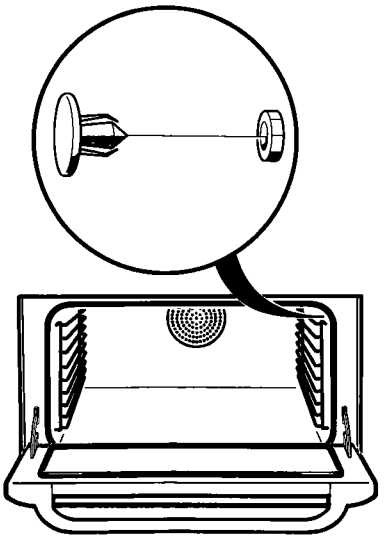
Användning av stektermometern.

Tag bort täckknappen till termometeruttaget innan du värmer upp ugnen. Täckknappen är till för att skydda kontaktytorna mot nedsmutsning.

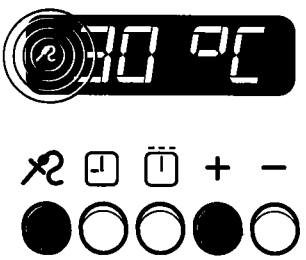
Stick in stektermometern så att spetsen på termometern kommer i den tjockaste delen av steken och helst så att hela den rostfria delen är inne i köttet. I långsmala stekar sticker man in termometern från kortsidan, i knubbiga stekar snett uppifrån. I en liten stek kan man sticka in termometern diagonalt. Undvik att den stöter mot fett eller ben. Fett och ben kan ge missvisande temperatur.

Ställ in steken i ugnen, ugnsgallret på fals 1 eller 2. Placera långpannan under gallret. Anslut stektermometern till uttaget i ugnen och programmera på klockan in önskad temperatur.

När du tagit ut steken ur ugnen stiger temperaturen ytterligare några grader. Täck steken med aluminiumfolie och låt den vila cirka 15 minuter så att värmen sprids jämnt i köttet.



- Tryck på **symbolen blinkar**
- Tryck därefter på **+ knappen** till önskad temperatur visas i sifferfönstret.



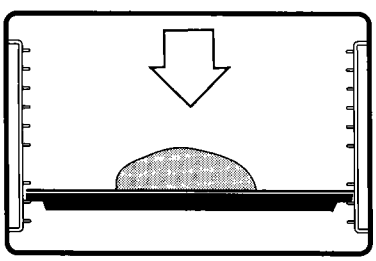
Läs för övrigt om stektermometern under rubriken Klockan, stektermometer.

Vid stekning av djupfryst kött, utan föregående upptining, sänker du ugnsvärmen ca 20°C från rekommenderad värme och ökar stektiden med 20–25 %. Undantaget är s k "Tjälknöl". Tjälknöl (stek av nöt eller vilt) skall stekas otinad i 70° ugnsvärme 10–12 timmar beräknat på ca 1 kg stek.

Grillning

Fläskkotletter, biffar, fiskfiléer o d skall placeras högt upp i ugnen, medan t ex stekar och revbensspjäll skall placeras på fals 1 eller 2.

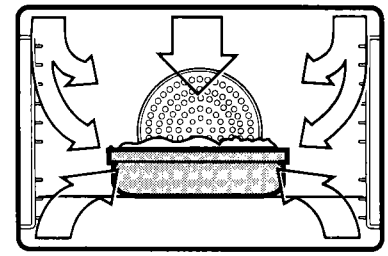
Grillresultatet blir bäst om det som skall grillas inte tas direkt från kylskåpet. Torka av och lägg det på grillgallret. Krydda efter önskemål. Placera alltid en långpanna, gärna med folie i för att samla upp fettstänk o d, under grillgallret. Följ tabellrekommendationerna och börja grilla när termostatlampan har slocknat.



OBS! Passa noga och vänd en gång under tiden. För lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat. Storleken, formen, mängden och temperaturen på det som skall grillas inverkar på tiden. Fisk och ljust kött (fågel, kalv, och gris) blir inte lika lätt färgsatt som mörkt kött (nöt och vilt). Ugnsluckan skall vara stängd vid grillning.

Gratinering

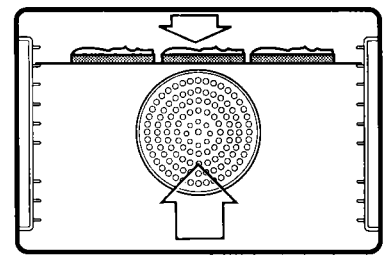
Den övre ugnen har två gratineringsfunktioner, **varmluftsgratinering** och **konventionell gratinering.** För båda gäller att ugnen är varm när termostatlampan slocknat.



Varmluftsgratinering
Ställ funktionsvredet på . Grillelementet är då inkopplat för färgsättning, samtidigt som fläkten får den varma luften att cirkulera och värma.

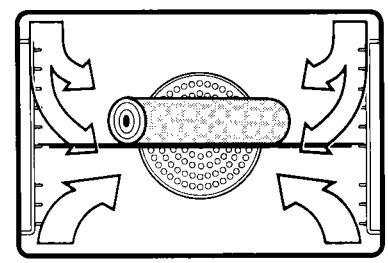
Snabbstart (gratinering)
Snabbstarten kan även användas som konvetionell gratinering. Ställ funktionsvredet i S -läge. Grill- och bottenelement är då inkopplade för färgsättning och värme.

S

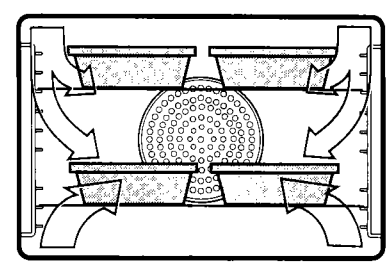


Upptining/värmning med varmluft

Upptining. Vid upptining av kött, fisk, glaserade eller fyllda bakverk t ex rulltårta, skall **termostatvredet vara nollställt.** Placera det som skall tinas på en eller flera falser, beroende på hur mycket som skall tinas. Tid kan ej anges, prova med en provsticka.

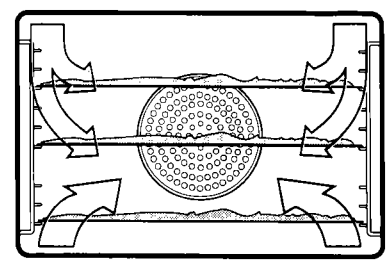


Upptining/värmning av färdiglagad mat.
Ställ in termostatvredet på 200°C. Maten tinas i täckta formar. Kontrollera att formar och lock tål minst 200°C. Ställ formarna på grillgallret. Galler kan placeras i fler än en nivå (fals) om du har mycket att tina.
Tiden varierar beroende på mängd och typ av mat. Använd gärna stektermometern för att värma maten till rätt temperatur när den tinat.



Torkning

Svamp, örtkryddor, äpplen (urkärnade, skalade och tunt skivade) osv kan torkas i ugn. Lägg ett smörgåspapper på grillgallret för att inte svamp eller kryddor skall ramla ner på ugnsbotten. Välj en eller flera nivåer, beroende på hur mycket som skall torkas. Ugnstemperatur 50°C, tid från fyra timmar och mer. Svamp och kryddor skall vara helt torra, medan äpplen skall vara guldbruna och lätta att böja.



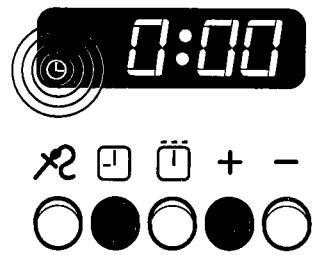
Klockan

Under denna rubrik finner du avsnitt om 24-timmars digitalklocka, signalur och stektermometer.

24-TIMMARS DIGITALKLOCKA.

När spisen är elektriskt ansluten blinkar 0:00 i sifferfönstret tills en tid är inprogrammerad.

Inprogrammering av tid



- Tryck på ⏲ och håll den intryckt (symbolen blinkar).
- Tryck samtidigt på + eller − knappen till önskad tid, hela timmar och minuter visas i sifferfönstret.
- Släpp knapparna. Vänta ett par sekunder om du skall programmera in en ytterligare funktion.

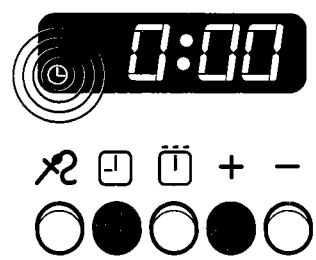
Efter inprogrammering behöver tiden bara ändras vid byte mellan sommar- och normaltid, samt vid strömavbrott. **OBS!** Vid strömavbrott kortare än fem sekunder, bryts inte inprogrammeringen.

SIGNALUR (Äggklocka)

Vid tryck på ⏲ blinkar symbolen och **M** (minuter) lyser till 59 minuters inprogrammering, därefter lyser **H** (timmar). **Så länge symbolen blinkar kan du programmera in eller ändra en tid på signaluret.** Fem sekunder efter inprogrammeringen lyser symbolen med fast sken.

Signaluret använder du för att passa tider, t ex vid kokning på spisen eller gräddning i ugnen. Varför inte för att passa en radio- eller TV-tid?

Inprogrammering av signaluret



- Tryck på ⏲ , symbolen blinkar.
- Tryck därefter på + **knappen** tills önskad tid visas i sifferfönstret.

Vid uppnådd tid ljuder en upprepande summer, symbolen blinkar.

- Tryck på ⏲ , summern upphör och symbolen slocknar.

Från 30 sekunder till 23 h och 50 min

Från 0 till 10 minuter lyser **M**, tiden ökar med 30 sekunders intervall ex 0:30, 1:00, 1:30.
Nedräkning sekundvis, 1:29, 1:28, 1:27 osv.

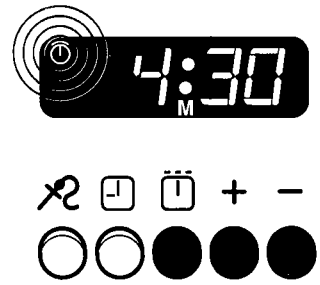
Från 10 till 59 minuter lyser **M**, tiden ökar med 1 minuts intervall ex 1:00, 2:00, 3:00.
Nedräkning sekundvis, 2:59, 2:58, 2:57 osv.

Från 1 till 2 timmar lyser **H**, tiden ökar med 5 minuters intervall ex 1:05, 1:10, 1:15.
Nedräkning minutvis, 1:14, 1:13, 1:12 osv.

Från 2 till 23:50 timmar lyser **H**, tiden ökar med 10 minuters intervall ex 2:10, 2:20, 2:30.
Nedräkning minutvis, 2;29, 2:28, 2:27 osv.

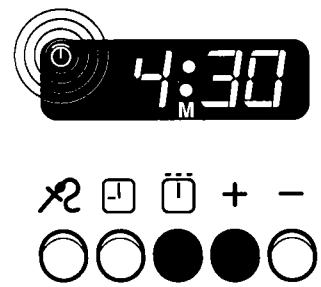
Nollställning av signaluret

- Tryck på ⏲ ,symbolen blinkar
- Tryck därefter **samtidigt på + och − knappen,** signaluret nollställs.



Ändring av signaluret

- Tryck på ⏲ , symbolen blinkar
- Tryck därefter på **+ eller − knappen**



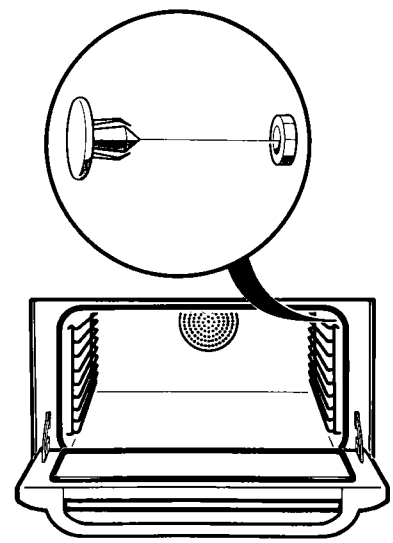
STEKTERMOMETER

Temperaturområde från 30 till 95°C

Tag bort täckknappen till termometeruttaget innan du värmer upp ugnen. Täckknappen är till för att skydda kontaktytorna mot nedsmutsning.

När stektermometern ansluts till uttaget i ugnen lyser 30°C och symbolen i sifferfönstret blinkar. **Så länge symbolen blinkar, kan du programmera in eller ändra en temperatur.** Fem sekunder efter inprogrammeringen lyser symbolen med fast sken.

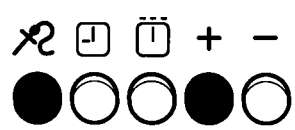
När temperaturen i köttet överstiger 30°C kan du i sifferfönstret följa ökningen till inprogrammerad temperatur. Läs för övrigt på sidan 12 om stektermometerns användningssätt under rubriken "Stekning" och "Användning av stektermometer".



Inprogrammering av stektemperatur

Gör så här när du satt in steken i ugnen och anslutit stektermometern till uttaget i ugnen.

- Tryck på ⚲ ,symbolen blinkar.
- Tryck därefter på **+ knappen** till önskad temperatur visas i sifferfönstret.



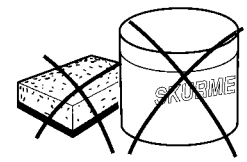
Vid uppnådd temperatur ljuder en upprepande summer, symbolen blinkar.

- Tryck på ⚲ , summern upphör och symbolen slocknar.
- Lossa stektermometern från uttaget i ugnen och ta ut steken.
  OBS! Ugn och stektermometer är varma.
- Sätt tillbaka täck-knappen när ugnen svalnat.

SÅ HÄR SKÖTER OCH RENGÖR DU:

Tippskyddet är i funktion, endast när spisen är inskjuten på plats. Kontrollera att kabeln inte kommer i kläm, när spisen skjuts in efter rengöring bakom spisen. För hygien och säkerhets skull, skall glaskeramikhällen och ugnarna hållas rena. Påbyggda fettfläckar och annat spill avger betydande os vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand. Läs och följ bruksanvisningens anvisningar, samt anvisningar och eventuella varningar som finns på rengöringsmedlens förpackningar. Nollställ samtliga vred vid byte av trasig lampa i ugn eller vredpanel, följ bruksanvisningen.

Emaljerade ytor



Rengör emaljerade ytor med en ren trasa och varmt vatten, eventuellt tillsatt med lite handdiskmedel. Använd aldrig skurmedel eller andra repande medel på emaljen.

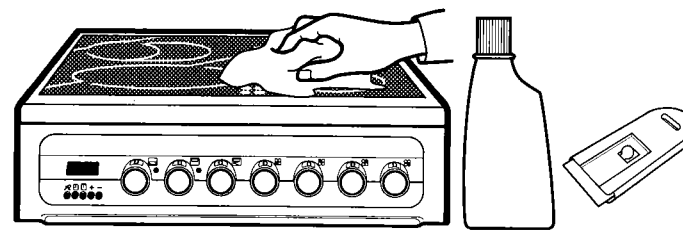
Glaskeramikhällen

En nedsmutsad häll försämrar värmeöverföringen mellan kärl och häll. Torka efter användning av hällen med en ren fuktig trasa.

Gör så här vid kraftigare nedsmutsning:

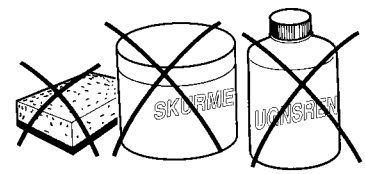
- Använd rakbladsskrapan för att ta bort fläckar o d.

Överkok skall genast tas bort, innan hällen svalnat. Speciellt viktigt vid spill av socker och sockerhaltiga maträtter (marmelad, saft o d), smält plast och aluminiumfolie.



- När värmevarnaren slocknat, rengörs hällen med det medföljande puts- och rengöringsmedlet.
- Skaka flaskan och spruta ut ett par smala strängar på hällen.
- Gnid rent med en ren fuktig trasa eller hushållspapper.
- **OBS!** Torka – med en ren våt trasa – bort ev rester av medlet, de kan annars etsas fast när hällen värms upp nästa gång.
- För att slippa regnbågsliknande fläckar skall hällen vara torr när den värms upp nästa gång.

Puts- och rengöringsmedlet rengör och polerar. Vid upprepad användning ger det en till viss del skyddande silikonhinna på hällen. Hinnan motverkar hård vidbränning av eventuellt överkok och underlättar därmed kommande rengöring av glaskeramikhällen.
OBS! Skurmedel, repande svampar, ugnsrengöringsmedel o d är aldrig lämpligt att använda på glaskeramikhällen.



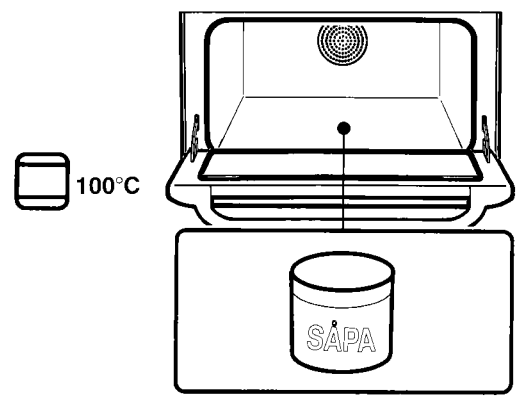
Ugnarna

Övre ugn har katalysemalj, som har självrenande effekt, på väggar och tak. Botten är av vanlig slät emalj som är tåligare mot stötar och skrapningar. Nedre ugn har slät emalj.

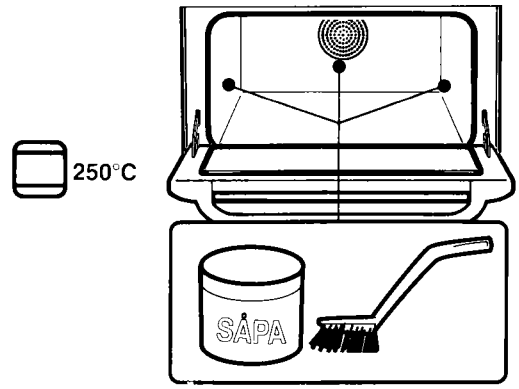
Rengöring av ugnsbotten, slät emalj. Efter användning torkas alltid botten av med varmt vatten gärna tillsatt med handdiskmedel.

Gör så här vid kraftigare nedsmutsning:

- Spill eller överkok som sitter fast, lossar du med t ex en smörkniv.
- Stryk med en svamp ut såpa, gärna flytande, på ugnsbotten.
- Stäng luckan, sätt ugnen på **100°C** och över/undervärme i ca 10 minuter.
- När ugnen svalnat tvättas botten med rent vatten och torkas. Eventuellt kan du behöva gnida försiktigt med tvålull.
- Upprepa behandlingen vid behov.



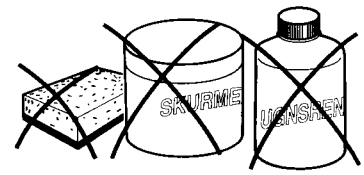
Rengöring av ugnsväggar och -tak, katalysemalj (porös emalj med självrenande effekt som påskyndar förbränningen av fettstänk o d). Rengöringseffekten minskar om emaljens porer täpps av fettstänk o d och om ugnen mestadels används korta tider med låga temperaturer. Den bästa rengöringseffekten av katalysemaljen sker vid lång avbränning, 30–60 min och över/undervärme **250°C** eller mer. Fettfläckar o d tvättas av med hett vatten och såpa, använd nylonborste.



Är ugnen fortfarande smutsig?

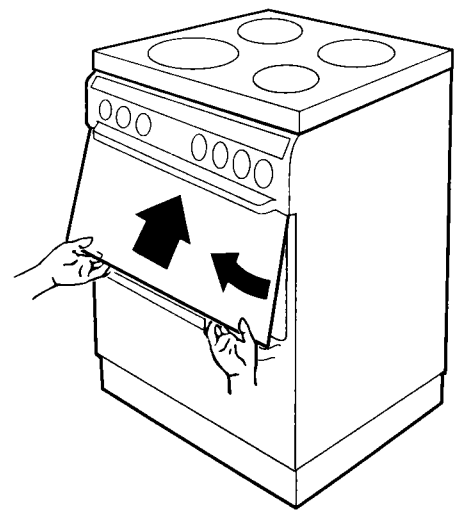
- "Dränk" in katalysemaljen med en lösning av såpa och hett vatten, låt stå en timme.
- Sätt **därefter** på över/undervärme samt högsta temperatur och låt stå i tre timmar.
- Upprepa behandlingen vid behov.

Använd aldrig ugnsrengöringsmedel eller vassa föremål på katalysemaljen.



Ugnsluckorna

Emaljen rengör du med en ren trasa, varmt vatten och handdiskmedel. Vid hård nedsmutsning kan du med **försiktighet** använda tvålull.
Luckglasen har ett värmereflekterande skikt och rengörs lämpligast med fönsterputsmedel med ammoniak. Vid hård nedsmutsning kan du använda den medföljande rakbladsskrapan.



Gör så här vid rengöring av de glassidor som är vända mot varandra:

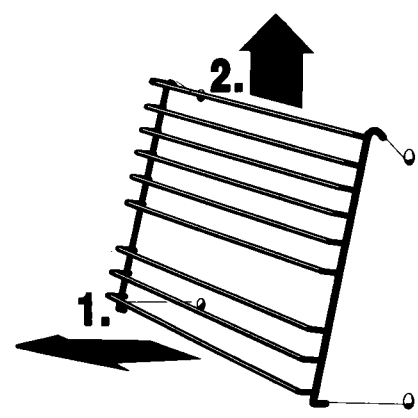
- Fatta de yttre glaset med båda händerna, tag bort det genom att lyfta glaset uppåt och utåt.
- Rengör glaset som ovan.
- OBS! Efter rengöring monteras:
  glas med ljus dekor med dekoren **utåt,**
  glas med mörk dekor med dekoren **inåt.**

Viktigt! Var försiktig med glaset. Sprickbildningar i kanterna kan leda till att glaset spricker efter några uppvärmningar.

Ugnsutrustningen/Tillbehören

Lossa stegarna i de nedre hörnen, lyft snett uppåt och ta ut dem. Diska stegar och galler i diskmaskin eller i varmt vatten och handdiskmedel. Vid kraftig nedsmutsning kan de behöva ligga i blöt och sedan rengöras eventuellt med tvålull.

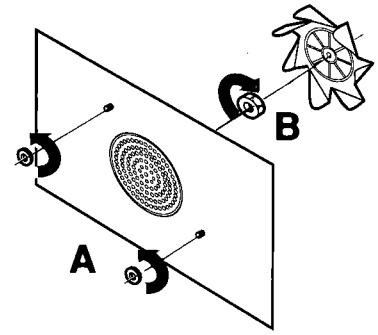
Plåtar och långpanna torkas efter användning av med hushållspapper och/eller diskas i varmt vatten eventuellt med tillsats av handdiskmedel. De emaljerade plåtarna/långpannan kan skrapas med bakplåtsskrapa. Till fastbrända fläckar kandu använda tvålull. Torka torrt med hushållspapper.



Varmluftsfläkten

Du kan vid behov demontera fläkten för rengöring men var försiktig då fläkthjulet har vassa kanter.

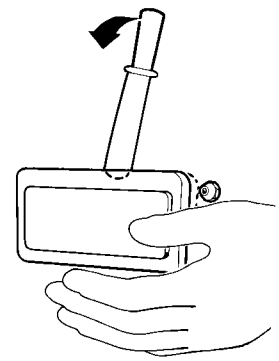
- Avlägsna väggen med fläktgallret genom att skruva loss de två muttrarna A.
- Håll lätt i fläkthjulet och lossa mutter B medurs med hjälp av en skiftnyckel.
- Handdiska fläkthjulet i varmt såpvatten.
- Återmontera.



Byte av ungslampa

Viktigt! Nollställ alla vred vid byte av lampa.

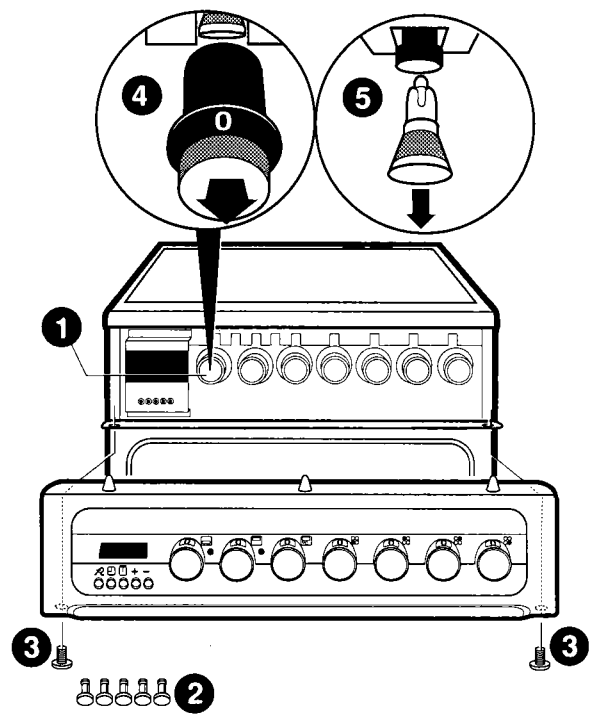
- Kontrollera att ugnen inte är varm.
- Lossa och ta bort ugnsstegen.
- Lossa skyddsglaset genom att sätta t ex en smörkniv mellan glas och ugnsvägg.
- Håll en hand under glaset för att det inte skall falla ner på ugnsbotten.
- Skruva ur och byt ut den trasiga lampan. Lamptyp: ugnslampa med E-14 sockel, märkt 220V, 25W och 300°C.
- Tryck fast skyddsglaset igen och montera stegen.



Byte av lampa i panelen

Viktigt! Nollställ alla vred vid byte av lampa.

1 Tryck in alla vred utom de yttersta, dvs första och sista.
2 Drag bort de små knapparna till klockan.
3 Öppna ugnsluckan (kontrollera att ugnen inte är varm) och skruva ur de 2 skruvarna på panelens undersida. Tryck försiktigt ner vredpanelen och ta bort den.
4 Drag bort vredet under den trasiga lampan. Akta vredskalan, dvs ringen med siffror eller symboler. Den kan snäppas fast igen om den trots allt lossnar. (Obs! Skall du byta flera lampor, ta bort ett vred i taget, så du inte blandar ihop dem när de skall sättas tillbaka).
5 Drag ut den trasiga lampan (den vita delen) och tryck i en ny lampa i spåret. Lamptyp: signallampa 12V wedgetyp (w2x4,6d), 1W.
6 Sätt tillbaka vredet, nollställt.
7 Montera panelen genom att trycka den uppåt, inåt. Skruva i de 2 skruvarna.
8 Sätt tillbaka klockans knappar.



UPPACKNING, TRANSPORTSKADOR

OBS! Kontrollera att spisen är felfri och utan skador. Transportskador skall omedelbart anmälas till Distrilux Distributionskontor, se fraktsedeln.
Vid leverans från butik eller återförsäljare – kontakta dem.

TEKNISKA UPPGIFTER

Mått	**Mod SK 675**	**Mod SK 775**
bredd	597 mm	bredd 697
höjd	850 mm	höjd 850 mm
djup	595 mm	djup 595 mm
Ugnsvolym		
Övre ugn	48 l	55 l
nedre ugn	28 l	32 l
Total effekt		
220 V-spis	11 320 W	
380 V-spis	11 386 W	11 386 W

Värmezoner	**Storlek**	**effekt**
bakre vänstra	140/250 mm	1000/1800W
bakre högra	120/180 mm	750/1700W
främre vänstra	210 mm	2100W
främre högra	140 mm	1200W halogen

Belysning
Panel:
Signallampor: 12V wedgetyp (w2x4,6d), 1W

Övre ugn
2 ungslampor, märkta 220V, 25W och 300°C, E-14 sockel

Nedre ugn
ugnslampa, märkt 220V, 25W och 300°, E-14 sockel

Med reservation för ändringar.

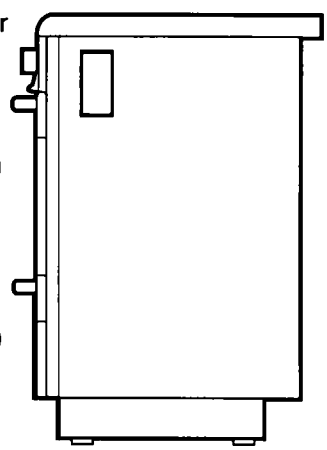
SERVICE OCH RESERVDELAR

Service och reparationer bör utföras av AB Elektroservice eller av leverantören auktoriserat serviceföretag. Använd endast reservdelar som tillhandahålles av dessa. Se EHLs konsumentbestämmelser.

I Sverige gäller de konsumentbestämmelser som fastställts av EHL. Se "EHL köpdokument" som du får av säljaren. Kom ihåg att spara kvittot.

Service och reservdelar kan du erhålla från AB Elektroservice (se "Hushållsmaskiner service" i telefonkatalogens Gula Sidor) eller hos återförsäljaren.

På dataskylten, spisens högra sida, finner du uppgifter om spisen. Fyll i dem här nedan så finns de tillhands om du behöver tillkalla service.



För service och reservdelar i Finland ansvarar kontrakterade serviceaffärer runt om i landet samt HUOLTOLUX-affärerna i Helsingfors, Björneborg, Tammerfors och Träskända.

Huoltolux, Helsingfors	tel 939-323 300
Huoltolux, Tammerfors	tel 90-287 804
Huoltolux, Björneborg	tel 90- 77 001
Huoltolux, Träskända	tel 931-229 100

Spisen har i Finland ett års garanti. Garantivillkoren uppfyller branschens allmänna villkor och de finns att få hos återförsäljaren eller leverantören. Spara inköpskvittot som verifikation för inköpsdatumet. Garantin omfattar material- och produktionsfel, som meddelats inom garantitiden.

Mod.....Prod nr.....Ser nr.....

ELEKTRISK ANSLUTNING

Eventuella ingrepp i spisen, förlängning av kabeln osv skall utföras av behörig fackman. Arbete utfört av person utan tillräcklig kunskap kan försämra spisen och leda till skada på person och/eller egendom.

Spis som levereras med sladd och stickpropp skall anslutas till motsvarande vägguttag.
Spisen skall anslutas till något av följande alternativ.

Spänning		**Säkring**
220 V	1 fas	25 A
	3 fas	3x16 A
380 V	1 fas	20 A
	3 fas	3x16 A

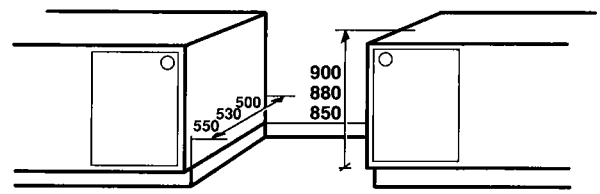
Inkopplingsalternativ av spisen framgår av skylten på bakstycket.
Anslutningseffekt och spänning finns angivet på data-skylten, spisens högra sida.

INSTALLATION

Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med är vassa. Handskar bör användas vid förflyttning av spisen. Kontrollera att spisens kabel inte kommer i kläm när spisen skjuts in på plats.
Tippskydd skall monteras för att spisen inte skall kunna tippa vid onormal belastning, t ex om ett barn sätter sig på en öppen ugnslucka. Obs! Tippskyddet är i funktion, endast när spisen är inskjuten på plats.
Kastrullskydd skall monteras för att barn inte skall kunna nå kastrullhandtag och tippa heta vätskor över sig.
Kontrollera, för att barn inte skall kunna öppna en ugnslucka, att luckspärrarna är i funktion.

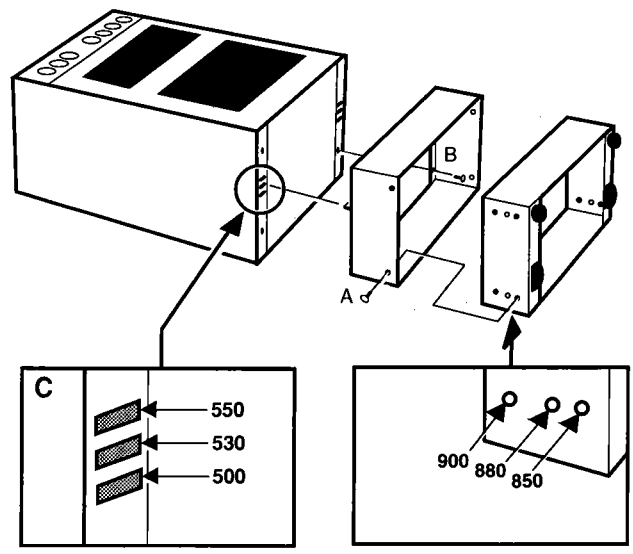
Avemballera spisen och placera den på avsedd plats. Stämmer inte höjd och djup kan sockeln ändras för att passa till 850, 880 eller 900 mm bänkhöjd, resp 500 eller 550 mm skåpsockel.

Obs! Skall båda måtten ändras görs det samtidigt. Läs hela förloppet innan du börjar ändra.



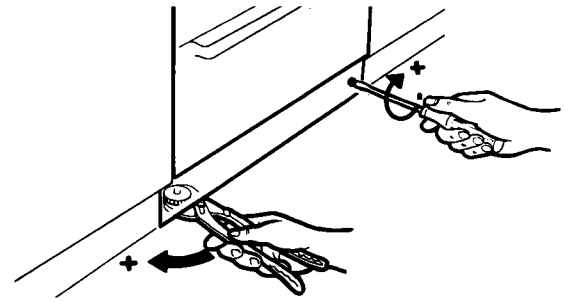
Ändring av sockelhöjd och -djup

1 Lägg ned spisen försiktigt (se bild). Använd t ex frigolit från emballaget som distans mellan golv och spis.
2 Skruva ur skruvarna A (4 st, se bild). Om du **endast** vill ändra höjden dra då ut den inre sockeln en bit. Dra i de konsoler på vilka hjul och fötter är monterade. OBS! Var försiktig, det finns vassa kanter under spisen. Läs vidare fr o m punkt 5.
För ändring av djupet drar du ut sockeln helt.
3 Skruva ur skruvarna B (4 st, se bild) och ta bort den yttre sockeln.
4 Välj ett läge C 500 eller 550 mm (se bild) och sätt tillbaka den yttre sockeln. Skruva i skruvarna B och skjut in den inre sockeln en bit.
5 Skruva åter i A i något av hålen för 880 och 900 mm bänkhöjd (se bild).
6 Res upp spisen och anslut den elektriskt. Skjut in spisen på plats, justera i våg (se nästa sida) innan du monterar säkerhetsutrustningen.



Justering i våg

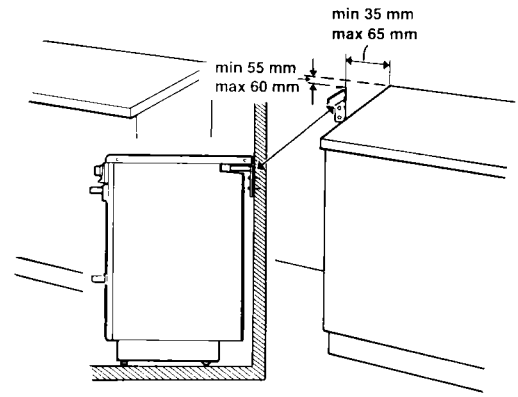
Placera ett vattenpass eller en stekpanna med vatten i på spisen och kontrollera att spisen står plant.
All eventuell justering (−6, +12 mm) av "fötterna" i framkanten och hjulen i bakkanten sker framifrån.
Använd en polygrip för att justera de främre "fötterna" och en stjärnskruvmejsel till de bakre hjulen.



Montering av säkerhetsutrustning

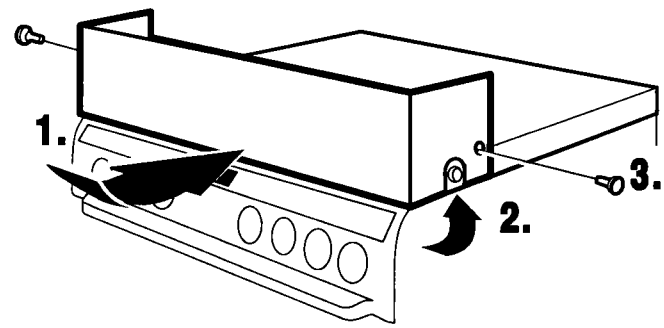
Tippskyddet

- Rita en linje på väggen – efter nivåjustering – längs hällens bakre kant, se bild.
- Mät ut var tippskyddet skall placeras och skruva fast det i massivt material eller lämplig förstärkning. Måttuppgifter, se bild.



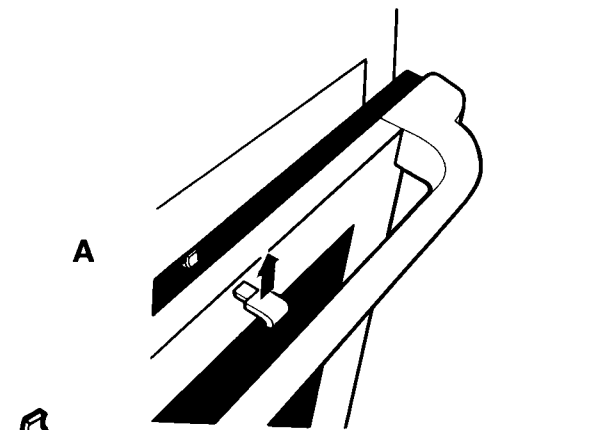
Katrullskydd

- För in den uppvikta kanten på kastrullskyddets långsida under hällens framkant.
- Fäll upp skyddet så att kortsidans kanter griper tag under hällen.
- Lås med plastpropparna.



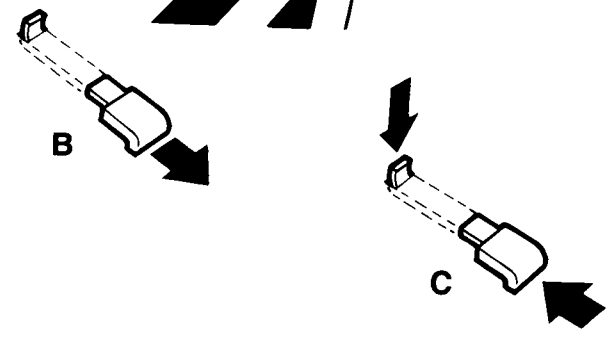
Luckspärr

Spisen levereras med ugnsluckornas spärrar **i funktion.** Lyft spärren uppåt, samtidigt som du drar luckan utåt (bild A). Med spärren i funktion undviker du att barn kan öppna luckorna.



Om spärren inte är i funktion.

- Dra ut spärren på luckans framsida (bild B).



För att sätta spärren ur funktion.

- Öppna luckan (kontrollera att ugnen inte är varm)
- Tryck ner spärren på luckans överkant, samtidigt som du trycker in spärren på luckans framsida (bild C).

RÅD OCH TIPS VID PRAKTISKA PROBLEM

PROBLEM	*ORSAK/RESULTAT*	*ÅTGÄRD*
Mat-/vetebröd, mjuka kakor blir platta.	*För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt.*	*Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept.*
	Mat-/vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsning efter utbakning ger ett platt resultat.	*Mat-/vetebrödsdegar skall jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen skall fördjupningen gå tillbaka. Kontrollera jästiden mot receptets rekommendation.*
	För lite jäst eller bakpulver.	*Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd.*
	För varm fett/vätskeblandning förstör jästen/bakpulvrets verkan.	*Kontrollera alltid temperaturen på vätskan, innan du tillsätter den. För färsk jäst 37°, för torrjäst 45–50°.*
Mat-/vetebröd, mjuka kakor blir torra.	*För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd.*	*Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl/vätska.*
	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt, och blir därmed torrt.	*Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.*
Bakverk/maträtter blir för mörka eller ojämnt gräddade.	*Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverket/maträtten för mörk innan det är färdigt.*	*Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.*
	För högt placerat bakverk/maträtt vid konventionell värme ger för mycket övervärme, motsatt effekt vid placering för lågt i ugnen.	*Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering.*
	Felaktig falsplacering i varmluft, gör att luften ej kan cirkulera rätt.	*Kontrollera i tabellen att du valt rätt falsplacering.*
	Temperaturen skall i regel vara ca 10 % lägre med varmluft, än med konventionell värme. *OBS! Med varmluft kan färgsättningen bli något ojämn.*	*Kontrollera att du valt rätt temperatur.*
Bakverk/maträtter blir ljusa	*Aluminiumfolie i botten på ugnen hindrar undervärmen och kan dessutom skada emaljen*	*Kontrollera att du inte har aluminiumfolie i botten på ugnen.*
	Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar.	*Byt eventuellt till mörkare formar.*

RÅD OCH TIPS VID TEKNISKA PROBLEM

Gör inga ingrepp i spisen som kan orsaka skada på person eller produkt.
Om problemet kvarstår efter nedanstående åtgärder, kontakta AB Electroservice/Huoltolux eller ett av leverantören auktoriserat serviceföretag.

PROBLEM	*ORSAK*	*ÅTGÄRD*
Spisen fungerar inte helt eller delvis.	*Spisen får inte ström.*	*Kontrollera att stickproppen är ordentligt isatt.* *Byt ut trasig säkring. OBS! 3-fas-spisar har tre säkringar.* *Kontrollera att eventuell jordfelsbrytare är tillslagen.*
Signal-/ugnslampor fungerar inte.	*Lamporna är sönder eller dåligt isatta.*	*Kontrollera att de är ordentligt isatta. Byt trasiga lampor.*
Klockan går fel – inte alls.	*Fel tid inställd eller strömavbrott.*	*Ställ in rätt tid. Se avsnittet Så här använder du klockan,* sid 14.
Stektermometern fungerar inte.	*Termometern är inte rätt insatt i ugnen?* *Fel knapp intryckt?* *Ingen temperatur är inprogrammerad?*	*Tag ut termometern och prova med att sätta i den igen. Täckknappen måste vara borttagen.* *Tryck på* *Programmera in önskad temperatur.*
Signaluret fungerar inte.	*Fel knapp intryckt.* *Ingen tid är programmerat.*	*Tryck på* *Programmera in önskad tid.*
Det tar lång tid på plattorna.	*Olämplig kastrull/stekpanna?* *Vredet felinställt.*	*Välj en kastrull, stekpanna med plan botten. Glas och porslin (som kan användas på spis) har sämre värmeledningsförmåga än t ex aluminium.* *Det är i regel lämpligt att koka/hetta upp på högsta läge och sedan välja en lägre inställning.*
Glaskeramikhällen är flammig.	*Fel rengöring av hällen.*	*Rengör hällen noggrant efter anvisningarna, se Rengöring och skötsel sid 16. Sköt sedan hällen efter de anvisningarna.*
Katalysemaljen blir inte ren.	*Emaljens porer är tilltäppta.* *Fettfläckar på emaljen.*	*Bränn ur ugnen på högsta temperatur i minst 30 minuter.* *Följ anvisningarna för rengöring av ugnarna.*
Luckspärrarna fungerar inte.	*Spärrarna är inte satta i funktion?*	*Sätt spärrarna i funktion, se Säkerhetsutrustning,* sid 7.

TABELL FÖR MATLAGNING

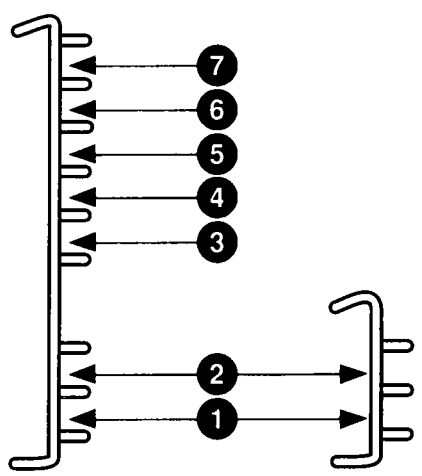
	Ugnstemperatur		Falsplacering Övre ugn	Nedre ugn	Köttets innertemp °C
STEKNING					
Bogbladsstek	175	165	3	1–2	1	80
Filé (fläsk, vilt, nöt)	175	160	3–4	1–2	1–2	60
Fläsk-karré	175	165	3	1–2	1	85
Kalvstek	175	165	3	1–2	1	70–75
Kyckling	175	165–175	3	2–3	1	–
Revbensspjäll	175	165–175	3	2–3	1	–
Rostbiff (jämn rosa snittyta)	125	125	3	1–2	1	60
Rostbiff (rosa i mitten)	175	165	3	1–2	1	60
Sadel (lamm, vilt)	175	165	3	1–2	1	70–75
Skinkstek	175	165	3	1–2	1	75
Skinka (rimmad)	125	125	2	1–2	–	75
Skinka (i folie, rimmad)	175	165	2	1–2	–	75
Stek (lamm, nöt, vilt)	175	165	3	1–2	1	70–75
Tjälknöl	70–75	60–65	3	1–2	1	65
MATRÄTTER					
Fisk (kokning)	200	185–200	1 och 4	1	1	
Fisk (stekning)	200–225	200–225	eller	1–2	1	
Gratänger	225	200	1–4	2–4	1	
Köttfärslimpa	175–200	165–175		2–3	1	
Köttbullar i långpanna	200–225	200–225		2–4	1–2	
Omeletter	200–225	185–200		3–4	1–2	
Piroger	225	200–225		4	1–2	
Pizza	250	225–250		4	1–2	
Potatis, bakad	225	200–225		3–4	1–2	
Puddingar, lådor	200–225	185–200		2–3	1	
Strömmingsfl. i långpanna	225	200		3–4	1–2	
Suffléer	175–200	175	1–4	4	–	
Ugnspannkaka	225–250	200	1 och 4 eller 1–4	4	1–2	

	Ugns-temp	Fals placering i cm	Skivat kött Tjocklek per sida	Ca tid
GRILLNING				
Biff	275	6–7	1.5	2.5–3.5
Entrecoté	275	6–7	1.5	3–4
Fläsk, -karré, -kotlett	250	6–7	1.5	4–5
Grillkorv	275	7		5 (totaltid)
Hamburgare	275	7	1.0–1.5	3–3.5
Lever	275	6	1–1.5	4–5
Lövbiff (grillas endast på en sida)	275	7	0.5	2–2.5
Revbensspjäll	250	5–6	1.5–2	6–8

TABELL FÖR BAKNING

	Ugnstemperatur		Falsplacering Övre ugn		Falsplacering Nedre ugn		Tid i min	
	▭	⊠	⊠	⊠	▭	▭	▭	⊠
MATBRÖD								
Bondbröd	225	200–225	2 och 5	1 och 4	1	1	30–35	25–30
Bullar/råg, graham o d)	200–225	185–200	eller	eller	4	2	10–12	10–15
Formbröd/limpor – lätta	200–225	185–200	2–5	1–4	1	1	35–40	35–40
Formbröd/limpor – tunga	175–200	165–185	↓	↓	1	1	50–60	50–60
Hålkakor	200–225	185–200			4	2	10–15	15–20
Kuvertbröd/småfranska	225–250	200–225			4	2	8–10	8–10
Scones	225–250	200–225			4	2	8–10	10–12
VETEBRÖD								
Bullar	225	200–225	2 och 5	1 och 4	4	2	8–10	10–15
Längder/kransar	200–225	185–200	eller	eller	1	1	15–20	15–20
Skorpor (färgsättning)	200	185–200	2–5	1–4	4	2	15–20	15–20
Skorpor (torkning)	75–100	75–100	↓	↓	1–2	1–2	2–4 tim	2–4 tim
MJUKA KAKOR								
Muffins	225	175	2 och 5	1 och 4	4	1–2	10–12	15–18
Rulltårta	225–250	200–225	eller	eller	4	2	5–7	5–8
Sockerkaka (lätt)	175–200	170–190	2–5	1–4	1	Galler på botten	35–45	35–45
Sockerkaka (tung)	150–175	150–175	↓	↓	1	1	50–60	50–60
Tårtbotten	175–200	170–190			1–2	1	30–40	30–40
SMÅKAKOR								
Maränger	100–150	100	2 och 5	1 och 4	4	1–2	40–50	50–60
Mazariner o l	175–200	160–175	eller	eller	4	2	15–20	15–20
Mördegskakor	175–200	175–185	2–5	1–4	4	2	5–10	5–10
Pepparkakor	175–200	165–175	↓	↓	4	2	5–7	5–10
Smördegskakor	200–225	185–200			4	2	5–12	5–10

⊠ = SK 775, 70 cm bred spis, ⊠ = SK 675, 60 cm bred spis



Allmänna råd:
Snabbstart är inte lämpligt att använda vid gräddning av småkakor och maränger.
Flytta alltid över färdiggräddat bröd till ett galler. Täck med en bakduk, om det inte är ett bondbröd eller liknande som du vill ha en knaprig yta på.

Stora ugnen har sju falser. Den lilla ugnen har två (se bild). Falserna räknas nerifrån.